

DOMAINE DE BOISSAN



SABLET

« Blanc Cuvée les Éclats »

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

VINS BLANC. COMMUNE DE SABLET

Terroir : Sol argilo-calcaire, graveleux en coteaux et terrasses.

Vignes : 20 à 25 ans.

Cépages : 50% marsanne, 50% viognier.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, macération pelliculaire, débourage à froid. Élevage en barriques 8 à 10 mois.

Dégustation : belle minéralité, élégant, complexe, fruits mûrs, abricots et agrumes en fin de bouche.

Température de dégustation : 10 à 12°

Conservation : 3 à 5 ans.

Conseil du sommelier : poissons grillés ou en sauce, viandes blanches, fromages.

